

ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

Очень просто!



ББК36.996
П68

Составитель *Г. С. Выдревич*

П 68 **Православная кухня** / Сост. Г. С. Выдревич. — М.:
Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Сейчас верующих людей становится все больше и больше, и многие стараются жить по тем канонам и правилам, которые предписываются православной верой. В этой книге вы найдете рецепты блюд, которые по православной традиции готовили на те или иные религиозные праздники. Отдельная глава посвящена самому главному празднику православных — Пасхе. В ней собраны рецепты блюд, которые издавна украшали пасхальный стол.

Книга будет интересна не только тем, кто исповедует православие, но и людям неверующим, но интересующимся культурным наследием русского народа.

© «Терция», составление, 2002

© «Терция», оформление, 2002

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 5-699-00663-X

www.infanata.org

Предисловие

Церковный православный календарь состоит из месяцеслова и пасхалии. В месяцеслове перечислены праздники и дни памяти святых, имеющие постоянную календарную дату (юлианский календарь отличается от григорианского, по которому мы живем, на 13 дней). Пасхалия определяет дату Пасхи, устанавливаемую по движению Луны, и зависящих от нее переходящих праздников. (В 2003 году, например, Пасха придется на 27 апреля, Троица – на 15 июня.) Эти части календаря содержат так много памятных дат, что непосвященному человеку и представить трудно. Однако даже нерелигиозным людям нужно хотя бы ознакомиться с ними, ибо это неотделимая часть истории нашей страны, ее традиции и обычаи, которые должен знать всякий культурный человек.

На январь приходится один из самых красивых и торжественных христианских праздников – *Рождество Христово*. В этот день, 7 января, во всех домах стоят украшенные елки (символ евангельского древа), горят свечи (символ свечей, горевших в вифлеемском хлеву). Канун Рождества (6 января) называется *Сочельником*. Это заключительный день Рождественского поста, и до вечерней службы должен соблюдаться строгий пост. Слово «сочельник» происходит от слова «сочиво» (сок, молочко семян) – наименования ритуального блюда. Сочиво приготавливали из макового или миндального сока, смешанного с медом, и каши из красной пшеницы или ячменя, ржи, гречи, гороха, чечевицы. В него добавляли грецкие орехи, засахаренный миндаль или растертый мак. С сочива начиналась тра-



пеза в Рождественский и Крещенский сочельники. Есть в этот день можно только после появления первой вечерней звезды (символа Вифлеемской звезды). Этот ужин считается семейным, причем в доме должны царить любовь и согласие. В старину праздничный стол посыпали зерном, накрывали скатертью, в середину ставили сочиво, а вокруг — другие блюда, всего двенадцать (по числу апостолов). Обычно это были блины, рыба, студень, поросенок с кашей и различные закуски. Не обходилась трапеза и без напитков, в том числе крепких. До принятия христианства на Руси этот день назывался Коляды — день поклонения Солнцу, ибо оно в это время как раз поворачивает от зимы к весне.

С 1 по 18 января шли Святки — святые дни. Это еще один случай, когда христианские традиции слились с языческими: в эти дни принято гадать, устраивать пышные гуляния. Столы накрывались богатые, с разнообразными угощениями — недаром Святки называются еще и мясоедом.

Вслед за Святками, 19 января, празднуется *Крещение Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа*. В этот день обязательно подавали на стол крестильную кутью из молока, масла, яиц, сливок. Пекли также сдобные пироги и булочки с маслом, сахаром, медом, маком, орехами, творогом, вареньем, яблоками и ягодами.

День *Сретения Господня* отмечается 15 февраля. В этот день Дева Мария и Иосиф принесли младенца Христа в Иерусалимский храм, где состоялось сретение — встреча с книжником Симеоном, который сказал: «Видели очи мои спасение Твое, которое Ты уготовал пред лицом всех народов» (Лук. 2, 29 : 31). В народе же, кроме того, этот день считался днем встречи зимы с весной, а потому булочки из сдобного теста выпекали в форме птиц: ласточек, жаворонков и других.

Интересен и еще один зимний праздник, слившийся с языческим чествованием бога Ярилы, — *Масленица*, то есть масляная неделя до начала Великого поста.



Мясо во время Масленицы уже есть нельзя, но еще разрешены сыр, масло, яйца, молоко, сметана. Главное блюдо этой недели – блины с самыми разными начинками, от варенья до икры.

Весной празднуется главный праздник православной церкви – *Светлое Христово Воскресение, Пасха*. Это переходящий праздник, он приходится на первое воскресенье после полнолуния, следующего за 22 марта – днем равноденствия. В этот день накрывали самый обильный стол, на который обычно не ставят лишь рыбу. Обязательные атрибуты Пасхи – крашеные яйца, различные куличи и пасхи. Стол принято украшать цветами.

Очень богато праздниками лето. На самый конец мая – июнь приходится *Троица (Пятидесятница)* – день явления Духа Божия, которого Иисус послал, чтобы укрепить рождающуюся Церковь. Это тоже переходящий праздник, ибо отмечается он на пятидесятый день после Пасхи. В народе он связывается с проводами весны и наступлением лета. В этот день готовили кутью, блины, пекли пироги с ревенем и творогом, красили яйца в зеленый цвет. В июле отмечаются Петров день (летние ПетроПавлы, Петровки), Кузьминки (праздник сбора первых овощей), Панкратий и Кирилл (проба первых огурцов). День апостолов Петра и Павла (12 июля) издревле отмечался на Руси. После длинного Петрова поста люди разговлялись и веселились, несмотря на то что *Петров день* совпадал с началом сенокоса. Этот день отмечался как праздник рыбаков (апостол Петр – их покровитель), а потому трапеза изобиловала рыбными блюдами. *Кузьминки* (14 июля) – день памяти святых мучеников Космы (Кузьмы) и Дамиана (Демьяна). Конечно, к середине июля корнеплоды не успевают полностью вызреть, но уже можно пробовать морковь, брюкву, редьку, репу, свеклу, горох и бобы. А в день святых мучеников *Панкратия и Кирилла* (22 июля) ели первые огурцы.

На август приходятся Мария-ягодница, сладстена, сладостница и три Спаса: медовый, яблочный и оре-



ховый. *Мария-ягодница* (4 августа) – день мироносицы равноапостольной Марии Магдалины. В этот день обычно в садах поспевают самые разные ягоды. Из них варили супы, готовили вторые блюда и всевозможные напитки. Через 10 дней (14 августа) наступал первый из *Спасов* – *медовый*, когда пробовали первый мед. Вслед за медовым шел *яблочный Спас* (19 августа) – праздник Преображения Господня. Свежие яблоки освящали в церкви, и после этого можно было собирать урожай и готовить из яблок разные блюда и напитки. Еще через 10 дней после него, 29 августа, наступал третий Спас. Это праздник Нерукотворного образа Иисуса Христа в память о перенесении в Константинополь ткани, на которой отпечатался нерукотворный лик Господа. В народе же этот Спас называли *Спасом на полотне, холщовым, ореховым, хлебным*. Ореховым потому, что к концу августа созревали орехи, а хлебным потому, что накануне отмечалось Успение Пресвятой Богородицы – окончание жатвы. И на Успение, и на третий Спас пекли хлеб и пироги из муки, полученной из зерна нового урожая.

Немало праздников выпадает и на осень: Тит-грибник, Адриан и Наталья-овсяница, Куприян-картофельник, Корнилов день, Капустинские вечерки, Никита-репорез, Зосима – заступник пчел, Покров Пресвятой Богородицы. День памяти Святого Тита – *Тит-грибник* – приходится на 7 сентября и связан со сбором грибов. «Святой Тит последний гриб растит», – говорили в народе. К этому дню готовили много грибных блюд, ели первые соленые грибы.

А уже на следующий день – 8 сентября – отмечался другой праздник, *Адриан и Наталья-овсяница*, день почитания мучеников Адриана и Наталии. Утром россияне обязательно ели овсяный кисель, пекли блины, варили каши из овса, а к ужину готовили особое угощение – дежень (толокно на кислом молоке). Есть и поговорки к этому дню: «Адриан с Натальей овсы закашивают», «Адриан только месил, Наталья блины пекла».



Вскоре после этого праздника наступал день почитания священномученика Куприяна (13 сентября) — *Куприян-картофельник*. Имя Куприяна связывалось со сбором картофеля — одного из самых распространенных овощей, «второго хлеба» в России. Надо ли говорить, что в этот день обязательно готовились и подавались различные картофельные блюда?

Через неделю, 21 сентября, празднуется *Рождество Пресвятой Богородицы*. Это светлый, хлебосольный праздник, на который пекут караваи, хлебы, булки. Вскоре вслед за ним, 26 сентября, наступал *Корнилов день* — день священномученика Корнилия, когда убирали морковь, свеклу, брюкву и редьку. «После Корнилия коренья не растут, а только стынут», однако репу убирали 28 сентября — в день великомученика Никиты (в народе этот день называли *Никитой-репорезом*).

Капустинские вечера начинались 27 сентября и заканчивались через две недели — 11 октября. 27 сентября отмечается Воздвижение Креста Господня, и к нему приурочивалось начало заготовки капусты. Почти одновременно с Капустинскими вечерами шла и «пчелиная девятина». Она начиналась 2 октября (*Зосима — заступник пчел*) и продолжалась до 10 октября, дня *Святого Савватия Соловецкого*. В эти дни готовили ульи и пчелиные семьи к зиме. А 14 октября, в праздник *Покрова Пресвятой Богородицы*, или просто Покров, пекли тонкие блины (блинцы) — «запекали углы», чтобы в домах было тепло.

На осень приходится и *Дмитриевская родительская суббота* — 7 ноября — день поминовения воинов. Дмитриевской она называется потому, что ее установил князь Дмитрий Донской в 1380 г. Павших воинов поминают кутьей, блинами и киселем.

Праздники праздниками, но при всем их кажущемся множестве православная церковь предусматривает более 200 постных дней в течение года (нетрудно сосчитать, что их гораздо больше, чем скоромных). Посты



должны приучать людей к воздержанию, помогать обуздывать голос плоти, способствовать духовному совершенствованию. «Пост тела есть пища для души» — Св. Иоанн Златоуст, «Сколько отнимешь у тела, столько придашь силы душе» — Св. Василий Великий. Дни постов для христиан — это дни молитв и покаяния. Какие же дни считаются постными?

Прежде всего, это среда и пятница каждой недели (Христа предали в среду, а в пятницу распяли). Эти посты соблюдаются весь год, за исключением Святков и сплошных седмиц. По средам и пятницам нельзя есть мясо, молоко, масло, яйца, сыр. Разрешены растительная пища, постное масло и рыба. (Через неделю после Троицы от Недели всех святых и до Рождества Христова в эти дни постное масло и рыба также запрещаются.)

Помимо постных дней существуют и большие посты. *Великий пост* длится 40 дней, к нему присоединяется Страстная неделя — последняя неделя перед Воскресением Христовым, Пасхой. *Петров пост* начинается через неделю после Троицы и заканчивается в Петров день. *Успенский пост* — двухнедельный, он длится с 1/14 по 14/27 августа. С 15/28 ноября начинается *Рождественский пост*, его продолжительность — 40 дней.

Строго постные дни — это Воздвижение Креста Господня (14/27 сентября), Усекновение главы Св. Предтечи и Крестителя Господня Иоанна (29 августа/11 сентября), Рождественский сочельник (24 декабря/6 января) и Крещенский сочельник (5/18 января).

Иногда разрешается послабление в посте. Пожилые люди, больные, дети (до 14 лет), беременные женщины могут не соблюдать строгий пост, предварительно посоветовавшись с духовным отцом.

Постной еде посвящены многие книги, в которых подробно рассказано, что, как и когда можно есть. Цель нашего издания — поведать о еде праздничной. Начнем мы прямо с января, с Рождества, и далее — по

месяцам. Отдельная глава будет посвящена Пасхальному столу, ибо день Воскресения Господня — это особый праздник для всех христиан, а для православных — это главный праздник годового цикла.



ОТ РОЖДЕСТВА ХРИСТОВА ДО ДМИТРИЕВСКОЙ РОДИТЕЛЬСКОЙ СУББОТЫ

Рождественский сочельник



Блины-скоропелки

500 г пшеничной муки, 3 стакана воды, 2–3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки соли.

Яйца взбить, добавить теплую воду, соль, соду и сахар, перемешать, ввести муку и взбить, чтобы не осталось комков. Лимонную кислоту развести в небольшом количестве воды, влить в тесто, перемешать и сразу выпекать блины.



Заливная рыба

1 кг рыбы, 3 моркови, 3 луковицы, соль.

Рыбу очистить, удалить плавники, выпотрошить, промыть, нарезать на порционные куски. Снятую чешую и плавники сложить в марлевый мешочек и плотно



завязать. Куски рыбы залить холодной водой, положить очищенные морковь и лук (целиком) и варить на слабом огне. Когда вода закипит, посолить, снять пену. Варить до тех пор, пока жидкость не выпарится как минимум наполовину. Готовую рыбу аккуратно переложить в глубокое блюдо, залить процеженным бульоном и поставить на холод. Бульон должен застыть в желе.

Если бульон не застывает, можно добавить желатин: 2 ч. ложки желатина размочить в холодной воде (пока он не разбухнет), разогреть (но не кипятить), слегка остудить и тонкой струйкой, помешивая, влить в бульон.



Колядки

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан ржаной муки, 0,25 стакана воды, 0,25 стакана молока, 0,25 стакана простокваши или кефира, 0,25 стакана сметаны, растительное масло, соль.

Для начинок: 7–8 клубней картофеля, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль; 500 г свежих (100 г сушеных) грибов, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, зелень укропа или петрушки, соль; 500 г творога, 1–2 ст. ложки сахара.

Смешать муку обоих видов, воду, молоко, простоквашу, сметану, немного посолить, вымесить пресное тесто, накрыть салфеткой и дать отстояться 20 мин. Приготовить одну или несколько разных начинок.

Картофельная начинка. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять, добавить масло и тщательно перемешать. Можно слегка взбить, чтобы не было комков.



Грибная начинка. Грибы очистить (сушеные – распарить в кипятке), промыть, отварить, нарезать, обжарить в масле. Отдельно обжарить измельченный лук. Грибы и лук соединить, посолить, перемешать, поддержать на огне 10–15 мин. Остудить и смешать с измельченной зеленью.

Творожная начинка: Творог протереть через сито, добавить сахар и перемешать.

Сформовать из теста колбаску, нарезать на равные кусочки, раскатать их в лепешки любой формы. Выложить на лепешки начинку, соединить края, положить колядки на противень, поставить в духовку и выпекать при температуре 200–220° С до готовности. Готовые колядки смазать маслом.



Налим припущенный

750 г налима, 0,5 лимона, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть, нарезать тонкими кусками, посолить, сложить в сотейник, залить небольшим количеством холодной воды и припустить в ней рыбу до готовности. Выложить налима на блюдо и украсить тонкими кружками лимона.



Сиг в собственном соку

1–1,5 кг сига, 20 г укропа, 2 луковицы, 2–3 веточки петрушки с корнем, соль.

Жирного сига очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью. На дно сотейника уложить нарезанный



тонкими кольцами лук и измельченные укроп и зелень петрушки. Сверху положить рыбу, свернув ее кольцом. Накрыть сотейник крышкой и поставить на 1 ч в разогретую духовку на слабый огонь.



Сочиво

1 стакан зерен пшеницы, 100 г растительного масла, 100 г ядер грецких орехов, 50 г мака, 50 г изюма без косточек, 2–3 ст. ложки меда, сахар.

Зерна пшеницы перебрать и растолочь, подливая понемногу теплую воду, чтобы отошла оболочка. Очищенные зерна промыть и сварить. Охладить, добавить немного сахара. Мак растереть и смешать с медом. Изюм ошпарить, промыть, прокипятить, воду слить. Соединить пшеницу с маком, изюмом и орехами и перемешать. Если сочиво получилось очень густым, разбавить теплой водой. Подавать с растительным маслом.



Поросенок, фаршированный кашей

*1 молочный поросенок, черный молотый перец, соль.
Для начинки: 500 г гречи (ядрицы), 3 яйца, 1 яичный белок, 100 г топленого свиного сала, 2 луковицы, 40 г сушеных грибов, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.*

Поросенка ошпарить, выпотрошить, натереть солью и перцем и выдержать 1–2 ч. Свиные печень и сердце отварить в подсоленной воде. Гречу смешать с яич-



ным белком, залить горячим бульоном (от печени и сердца), сварить и остудить. Сушеные грибы ошпарить кипятком и отварить. Лук порубить и обжарить. Печень, сердце и грибы мелко нарезать. Яичные белки отделить от желтков. Лук растереть с желтками, добавить гречневую кашу, печень, сердце, грибы, зелень и перец. Белки взбить и, помешивая, соединить с остальными продуктами. Получившейся смесью начинить поросенка, разрез зашить. Смазать салом противень, положить на него поросенка, поставить в разогретую духовку. Запечь до готовности, поливая жиром и сбрызгивая водой.

Рождество Христово



Постное молоко (ореховое)

200 г ядер грецких орехов, 3–4 стакана воды, сахар.

Воду прокипятить и слегка охладить. Орехи растолочь в ступе, постепенно подливая теплую воду. Получившуюся смесь процедить, добавить сахар, перемешать, остудить. Подавать к куте. Постное молоко можно приготовить и из мака (маковое молоко) или миндаля (миндальное молоко).



Рисовая кутья

1 стакан риса, 50 г ядер миндаля, 50 г изюма, сахар.



снова положить в кастрюлю и варить в большом количестве воды до мягкости. Вновь откинуть на сито и остудить. Миндаль ошпарить, очистить, порубить и истолочь в посуде, предназначенной под кутью. Добавить сахар, слегка развести водой, размешать, соединить с рисом, распаренным изюмом и посыпать сахаром.

Подавать с постным молоком (см. рецепт на с. 14).



Рождественская слойка

1 стакан муки, 1 стакан сливок, 4 небольших яблока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сливочного масла, сахар, соль.

Сливки прокипятить и остудить. Смешать их с мукой, добавить масло и соль, накрыть салфеткой и поставить в холодное место. Яблоки вымыть, очистить, вынуть сердцевину, в образовавшееся отверстие всыпать сахар. Тесто раскатать и нарезать на квадратики такого размера, чтобы можно было завернуть яблоко. Сложить края теста конвертиком, плотно соединить, смазать взбитым яйцом и запечь в духовке до готовности.



Рождественское печенье

3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сливового варенья или повидла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана сметаны, тертая цедра 1 лимона.

Масло вместе с половиной муки порубить, добавить сметану, вымесить однородное тесто, разделить его пополам и раскатать половину в пласт. В оставшееся



тесто добавить оставшуюся просеянную муку с сахаром и цедрой, снова вымесить и раскатать второй пласт (оба должны быть толщиной 1 см).

Выпекать в духовке на среднем огне до светло-коричневого цвета. На один горячий пласт намазать варенье или повидло, накрыть другим пластом и нарезать кусочками.

Крещение



Крендель

1 кг пшеничной муки, 30 г дрожжей, 2 стакана воды, 100 г сахара, 150 г изюма, 2 ст. ложки растительного масла, цукаты, сахарная пудра, соль.

Развести дрожжи теплой водой, добавить сахар, просеянную муку, соль и замесить тесто. Выдержать его в теплом месте до тех пор, пока оно не поднимется, положить в тесто распаренный и обсушенный изюм и цукаты, перемешать и снова поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось еще раз. После этого сформовать из теста жгут, сложить его в форме бантика или сердечка, смазать растительным маслом, поставить в теплую духовку. Выпекать при температуре 200–220° С до готовности. Затем крендель охладить и посыпать сахарной пудрой.



Пирог с яблоками

16

400 г пшеничной муки, 1,5 стакана воды или молока, 30 г дрожжей, 200 г сахара, 1 кг яблок, 100 г сли-

вочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.



Воду или молоко разогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, положить 50 г сахара и немного соли, добавить яйца, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Когда оно начнет отставать от рук, добавить растопленное масло, вымесить тесто еще раз и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно поднялось.

Яблоки вымыть, очистить и нарезать ломтиками.

Раскатать тесто ровным слоем, присыпать сухарями, выложить ломтики яблок, загнуть на них края теста и оставить в теплом месте на 15–20 мин. После этого посыпать яблоки смесью сахара и корицы, поставить противень в горячую духовку и выпекать на среднем огне 20–30 мин.



Подковки с маком

Для теста: 2 стакана муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка корицы, соль.

Для начинки: 0,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить просеянную муку, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто поднимется, положить сахар, корицу, растительное масло и соль, еще раз тщательно вымесить тесто и дожидаться, чтобы оно поднялось еще раз. Готовое тесто раскатать в круглую тонкую лепешку, смазать ее смесью мака, сахара и растительного масла, разрезать на несколько секторов. Каждый сектор свернуть в рулет и согнуть подковой. Выложить подковки на смазан-



ный маслом противень, поставить в теплую духовку и выпекать в течение 25–30 мин.

Сретение



Жаворонки из сдобного теста

1 кг муки, 30 г дрожжей, 130 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1 стакан молока, 1 яйцо, изюм, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить просеянную муку, сахар, растопленное масло, тщательно вымесить, чтобы тесто отставало от рук, поставить его в теплое место, пока оно не поднимется. Готовое тесто раскатать в толстый жгут, разрезать на небольшие кусочки. Из каждого кусочка сформовать более тонкий жгутик, завязать его узлом, из одного конца узелка вылепить голову птицы, воткнуть изюминки (глаза). Изделие слегка приплюснуть. На втором конце узелка сделать ножом надрезы (перья хвоста). Смазать жаворонков взбитым яйцом и выпечь в духовке до готовности.

Масленица



Блины с начинками

Для теста: 400 г пшеничной муки, 500 мл молока, 20 г дрожжей, 40 г топленого масла, 2–3 яйца, сахар, соль.



Для начинок: 40 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, растительное масло, соль; 100 г вареной рыбы, 1 маленькая луковица, растительное масло, соль; 100 г вареного мяса, 1 яйцо; 100 г зеленого лука, 2 яйца, соль; 200 г белокочанной капусты, 1 яйцо, растительное масло, соль; 100 г консервированных килек, 1 яйцо; 100 г творога, 1 яйцо, сахар; джем.

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, всыпать просеянную муку, тщательно размешать, чтобы не было комков, и поставить в теплое место.

Когда на поверхности теста начнут появляться пузырьки, добавить яйца, влить растопленное масло, положить немного соли, снова все тщательно перемешать, после чего опять выдержать тесто до появления пузырьков.

Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной маслом. Приготовить начинку, завернуть ее в блины.

Грибная начинка. Сушеные грибы залить крутым кипятком, выдержать 15–20 мин и отварить в этой же воде, добавив немного соли. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета в растительном масле. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить. Готовые грибы измельчить с яйцом, добавить лук и перемешать.

Рыбная начинка. Рыбу разобрать на мелкие кусочки. Репчатый лук измельчить и обжарить до золотистого цвета в растительном масле с солью, остудить. Рыбу соединить с луком и перемешать.

Мясная начинка. Вареное мясо нарезать на мелкие кубики или пропустить через мясорубку. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Соединить мясо с яйцом и перемешать.

Луковая начинка. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко порубить. Яйца сварить вкрутую и измельчить. Соединить лук с яйцами, посолить и перемешать.

Капустная начинка. Капусту тонко нашинковать, порубить, обжарить в масле, добавив соль и



немного воды. Яйцо сварить вкрутую и измельчить. Соединить капусту с яйцом и перемешать. Начинка из килек. Кильки очистить, выпотрошить, удалить головы, порубить. Яйцо сварить вкрутую и измельчить. Кильки смешать с яйцом.

Творожная начинка. Творог протереть через сито, добавить яйцо, сахар по вкусу и тщательно перемешать.



Царские блины

100 г пшеничной муки, 3 стакана жирных сливок, 200 г сливочного масла, 10 яичных желтков, 1,25 стакана сахара.

Масло растопить, не доводя до кипения, охладить, добавить желтки и сахар и растирать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Муку смешать с 2 стаканами сливок, поставить на очень слабый огонь и помешивать до тех пор, пока смесь не загустеет до консистенции густой сметаны. Снять с огня и, непрерывно помешивая, остудить. После этого добавить массу с желтками, влить 1 стакан взбитых сливок, перемешать и выпекать блины на слабом огне. Так как блины получаются очень нежными, их надо снимать со сковороды, опрокидывая ее над блюдом.

Троица



Ватрушка с творогом

Для теста: 2,5–3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль; 1 яйцо для смазывания.

Для начинки: 700–800 г жирного творога, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана сметаны, 3 ст. ложки муки или манной крупы, ванилин.



Дрожжи растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, соль и муку, замесить тесто и поставить его в тепло, чтобы тесто поднялось. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 15–20 мин.

Приготовить начинку. Для этого яйца взбить с сахаром, творог растереть. Соединить творог и яйца, добавить сметану, муку или манную крупу, немного ванилина по вкусу и тщательно перемешать.

Начинку выложить на тесто, разровнять, загнуть края ватрушки, смазать ее взбитым яйцом. Выпекать в духовке на среднем огне до готовности.



Пирог с ревенем

Для теста: 2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 2 яичных желтка, 80 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 6–10 стеблей ревеня, 1 стакан сахара.

Дрожжи растереть с небольшим количеством сахара, влить теплое молоко, добавить желтки, соль, растопленное масло, половину муки и тщательно вымесить тесто. Затем добавить оставшиеся сахар и муку, вымесить тесто еще раз и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Тем временем приготовить начинку. Стебли ревеня очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, влить немного воды, всыпать сахар.

Варить на слабом огне, помешивая, пока сахар не



растворится, а жидкость не выпарится. Снять кастрюлю с огня и остудить. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень, руками сформовать пласт, выдержать его 20 мин в тепле, выложить начинку и загнуть края пирога. Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать на среднем огне 20–30 мин.



Постная кутья

1,5 стакана риса, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка корицы, 1 стакан изюма.

Рис перебрать, промыть, залить холодной водой, отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и промыть. Изюм вымыть и распарить. Холодный рис смешать с изюмом, сахаром и корицей, добавить немного воды, довести до кипения, перемешать, снять с огня и остудить. Сахар можно заменить медом.

Петров день



Рыба, запеченная в сметане

1 кг рыбного филе, 2 яйца, 1–2 луковицы, 4–5 клубней картофеля, 100–150 г сметаны, 100 г сыра, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, растительное масло, мука, черный молотый перец, соль.

Рыбное филе нарезать на порционные кусочки, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, обжа-



рить с обеих сторон в растительном масле до полуготовности. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до золотистого цвета. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кружочками. На сковородку положить несколько ложек сметаны, кусочки рыбного филе, сверху – яйца и лук. Все это обложить картофелем, залить оставшейся сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до золотистой корочки.



Рыба, тушенная в молоке

500 г любой рыбы, 3–4 луковицы, 500 мл молока, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать кусками, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Репчатый лук нашинковать. В кастрюлю положить слой лука, на него – куски обжаренной рыбы, посыпать их луком, залить все горячим кипяченым молоком и тушить до тех пор, пока лук не станет мягким.



Рыба с хреном

500 г любой рыбы, 120 г тертого корня хрена, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, уксус, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать на порционные куски. В кастрюлю, смазанную



маслом, выложить в 2–3 ряда тонкие слои тертого хрена и куски рыбы. Залить небольшим количеством воды, смешанной с солью и уксусом, и тушить до полуготовности. После этого аккуратно, чтобы не помять рыбу, слить часть бульона, добавить в него сметану и довести полученную жидкость до кипения. Затем положить муку, смешанную с маслом, прокипятить, залить получившимся соусом рыбу и потушить 15–20 мин.



Рыба с яблоками

1,5 кг любой рыбы, 3–4 кислых яблока, 2–3 луковицы, 150 г куриного жира, 150 г свиного жира, 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать на порционные куски. Куриный и свиной жир пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить перец по вкусу. Яблоки вымыть, обтереть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, перемешать с кусками рыбы. Добавить жир, лавровый лист, воду и соль. Тушить под крышкой на очень слабом огне 30 мин. После того как вода закипит, влить уксус.



Рыбная поджарка

1 кг любой рыбы, 5–6 клубней картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 1–2 корня петрушки или сельдерея, растительное масло, черный перец горошком, соль.



Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать на порционные куски. В подсоленную воду положить перец горошком, морковь и 1 луковицу (целиком), петрушку или сельдерей. Варить при слабом кипении 5 мин. Положить рыбу и сварить ее. Из готовой рыбы удалить кости. Вторую луковицу нарезать тонкими полукольцами и обжарить. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками, смешать его с подготовленной рыбой, луком и все быстро обжарить в масле.

Кузьминки



Борщ с редькой

1 редька с ботвой, 1 свекла с ботвой, 3 помидора, 1,5 л воды, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Редьку и свеклу отделить от листьев, очистить и измельчить на крупной терке. Листья промыть и порубить. Помидоры нарезать дольками. Свеклу смешать с помидорами. В кипящую подсоленную воду положить листья редьки и свеклы, довести до кипения, добавить свеклу с помидорами. Снова довести до кипения, охладить, добавить нашинкованную редьку и сметану.



Морковная похлебка

3 моркови с ботвой, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 л воды, 1 ст. ложка рубленой зелени, 4 листа мать-и-мачехи, соль.



Картофель, морковь и лук очистить, промыть. Картофель нарезать кружочками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко порубить. В кастрюлю уложить слой картофеля, на него — морковь, сверху — лук. Ботву моркови и листья мать-и-мачехи мелко порубить.

Овощи залить горячей соленой водой, варить 5–7 мин, после чего выдержать под крышкой 10–15 мин. В тарелки разложить ботву моркови, смешанную с листьями мать-и-мачехи, зелень и залить горячей похлебкой.



Морковь (брюква) с взваром

500 г моркови или брюквы, 200–300 г крыжовника или ревеня, сахар или мед.

Из крыжовника или ревеня приготовить взвар (для этого залить водой, добавить сахар или мед, отвар процедить и остудить). Морковь (брюкву) вымыть, очистить, натереть на терке, смешать с процеженным взваром, добавить, если это необходимо, еще немного сахара или меда. По желанию можно посыпать измельченной зеленью.



Редька с квасом

1 редька, 1,5 стакана кваса, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 2 яйца, сахар, уксус, сметана, укроп, растительное масло, соль.

Редьку очистить, натереть на терке, залить квасом и оставить на 1 ч. Картофель очистить, нарезать лом-



тиками, обжарить в растительном масле с солью. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. К редьке с квасом добавить жареный картофель, измельченный репчатый лук, яйца. Заправить сахаром и уксусом по вкусу, положить сметану, посыпать укропом.



Свекла с подорожником

2–3 свеклы, 2–3 клубня картофеля, 10–15 листьев подорожника, растительное масло, соль.

Сырую свеклу вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Картофель очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Отвар слить в отдельную посуду, картофель нарезать кубиками. Листья подорожника вымыть, обсушить, мелко порубить.

Свеклу, картофель и подорожник соединить и перемешать. В отвар картофеля добавить растительное масло по вкусу, посолить и залить овощи. Можно использовать не только сырую, но и вареную свеклу.



Свекольник холодный

2 свеклы с ботвой, 1 л воды, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 2 ст. ложки рубленых листьев малины, 2 ст. ложки простокваши, соль.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Ботву вымыть, покрошить. Свеклу и ботву смешать



с зеленым луком и листьями малины, залить горячей соленой водой, быстро довести до кипения и сразу же охладить, пока свекла не потеряла цвет.

Подать свекольник в холодном виде, приправив простоквашей.



Тюря с редькой

1 редька с ботвой, 100 г черствого ржаного хлеба, 1 л воды, 3 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, соль.

Редьку отделить от листьев, очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Листья и зеленый лук мелко порубить отдельно друг от друга.

В кипящую воду добавить соль, листья редьки, довести до кипения и охладить. В отвар положить подготовленную редьку, зеленый лук, кусочки ржаного хлеба, растительное масло, соль.

По желанию вместо редьки можно использовать брюкву или репу.

Панкратий и Кирилл



Огурцы с травами

3 свежих огурца, 5 цветков одуванчика, 2–3 листа одуванчика, 3–4 листа подорожника, 2–3 листа мать-и-мачехи, 3–4 листа малины, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сметаны, соль.



Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Цветы и листья одуванчика промыть и мелко порубить. Листья подорожника, мать-и-мачехи и малины промыть в проточной воде, обсушить и измельчить.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой. Все подготовленные продукты соединить, посолить, заправить сметаной и перемешать.



Салат из огурцов

2 свежих огурца, 2 ст. ложки рубленой зелени, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка уксуса, черный молотый перец, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, натереть на крупной терке, смешать с зеленью. (Зелень может быть любой: как садовой, так и дикой — по вкусу.)

Сметану соединить с уксусом, черным молотым перцем и солью, перемешать и этой смесью заправить салат. Все снова хорошо перемешать и поставить на 10–15 мин на холод.

Мария-ягодница, сластена, сладостница



Вишневый суп с вермишелью

1 стакан вишни без косточек, 1 л воды, 1 ст. ложка крахмала, 0,5 стакана вермишели, сахар, соль.



Вермишель отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Вишню вымыть, опустить в кипящую воду, добавить сахар по вкусу, прокипятить, добавить крахмал, разведенный холодной водой, размешать, снять с огня и остудить.

В остывший отвар положить вермишель.



Вишневый суп с рисом

5 стаканов вишни, 2 ст. ложки крахмала, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана сметаны или сливок, сахар, соль.

Из половины вишен удалить косточки. Остальные ягоды размять с косточками, залить водой, варить на слабом огне 5–6 мин.

Готовый отвар настоять 15–20 мин, затем процедить через дуршлаг, протереть ягоды, добавить сахар, очищенные от косточек сырые вишни и довести до кипения.

Картофельный крахмал развести холодной водой, влить в кипящий вишневый суп, дать закипеть. Рис отварить в подсоленной воде так, чтобы он получился рассыпчатым, и остудить.

Рис разложить по тарелкам, налить вишневый суп, заправить сметаной или сливками.



Клубничный квас

30

500 г клубники, 1,5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки меда, 2 г лимонной кислоты.



Клубнику перебрать, промыть, обсушить, выложить в эмалированную посуду, залить водой, довести до кипения, снять с огня и выдержать 10 мин. После этого отвар процедить, добавить мед, сахар, лимонную кислоту, размешать, еще раз процедить и разлить по бутылкам (бутылки наполнить на 7–10 см ниже верха горлышка), закупорить их и поставить в холодное место на 7–10 дней.



Клюквенный квас

1 кг клюквы, 4 л воды, 400 г сахара, 50 г дрожжей.

Клюкву вымыть, обсушить, протереть через дуршлаг. Отжимки залить водой и прокипятить в течение 15 мин. Остудить, процедить, всыпать сахар и прокипятить еще раз. Сироп охладить до температуры парного молока, влить сырой клюквенный сок, добавить дрожжи, размешать, разлить в бутылки и плотно закупорить. Через 3 дня квас будет готов.



Овощи с клюквой

1–2 стакана клюквы, 1 средняя морковь, 1 репа, 0,5 брюквы, сахар.

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить, размять с сахаром. Морковь, репу и брюкву вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Соединить клюкву и овощи, перемешать. Можно заправить по вкусу сметаной или



простоквашей. Вместо клюквы можно использовать бруснику.



Смородина с орехами

2–3 стакана красной или белой смородины, 2–3 ст. ложки сахара, 50 г ядер орехов (грецких, фундука, миндаля и т. д.), 0,5 стакана сметаны.

Смородину перебрать, вымыть, обсушить, посыпать сахаром и поставить в холодное место на 30–40 мин. Орехи очистить от кожицы и мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку. Смородину залить охлажденной сметаной и посыпать измельченными орехами.



Пирожки с боярышником и яблоками

Для теста: 3–3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 75–80 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г пюре из ягод боярышника, 2–3 яблока, 2 ст. ложки сахара.

Молоко разогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, положить сахар и немного соли, добавить яйцо и тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Когда оно начнет отставать от рук, добавить растопленное масло, вымесить тесто еще раз и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно поднялось.

32 Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко порубить. Ягоды боярышника очистить, промыть,



размять. Пюре из боярышника и яблоки соединить, добавить сахар и варить на слабом огне 5–10 мин, после чего остудить.

Из теста сформовать колбаску, нарезать ее на одинаковые кусочки. Каждый кусочек раскатать в лепешку, выложить на нее начинку, края теста защипать. Сложить пирожки на смазанный маслом противень швом вверх, поставить в теплую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Медовый Спас



Клюквенный медок

1 л клюквенного сока, 1 кг меда, 200 г ржаных сухарей, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 3 л воды, 50 г дрожжей.

Воду вскипятить, растворить в ней мед. Охладить, добавить дрожжи, клюквенный сок, сухари и корицу, перелить в бутыл, закупорить и поставить на 2 дня для брожения. Затем перенести в холодное место на 2–3 недели. Готовый медок процедить, разлить по бутылкам и закупорить. Хранить в прохладном темном месте.



Медовик

$\frac{3}{4}$ стакана меда, 50–60 г сливочного масла, 3 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сахара, 2–3 яйца, 3 ч. ложки тертой лимонной цедры, 2–3 бутона гвоздики, имбирь, корица, соль.



Мед нагреть на слабом огне, не доводя до кипения. Снять с огня, добавить растопленное сливочное масло, размешать, всыпать сахар, имбирь и соль (по вкусу), перемешать. Добавить яйца, измельченную гвоздику, корицу, лимонную цедру, постепенно засыпать муку. Вымесить тесто, раскатать слоем в 1 см, нарезать кусочками разной формы, уложить их на смазанный маслом противень и выпекать в духовке.



Медовый суп

3–4 ст. ложки меда, 200 г ржаных сухарей, 2 стакана хлебного кваса, 1 стакан сливок или сметаны, 2 яблока, 1–2 ст. ложки сливочного масла.

Ржаные сухари замочить в воде. Когда они разбухнут, поставить на огонь, добавить нарезанные ломтиками очищенные яблоки и варить до тех пор, пока сухари и яблоки полностью не разварятся. В самом конце варки добавить мед, квас и сливочное масло. Подавать со сливками или сметаной.



Морковь с медом и орехами

2 моркови, 2–3 ст. ложки меда, 50 г ядер орехов (грецких, арахиса, миндаля и т. д.).

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Орехи очистить от кожицы и мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку. Морковь и орехи соединить, перемешать, добавить мед и снова переме-

шать. Если мед слишком густой, можно влить 1 ст. ложку теплой воды.



Яблочный Спас



Овощные котлеты с яблоками

1 кг белокочанной капусты, 2–3 яблока, 1 стакан молока, 3 ст. ложки манной крупы, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, растительное масло, соль.

Капусту нашинковать, припустить в молоке с небольшим количеством воды, добавить мелко нарезанные яблоки, манную крупу, перемешать, припустить еще 10 мин, снять с огня и слегка остудить. После этого смесь посолить, добавить яйцо. Из получившейся массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить в растительном масле.



Яблочно-облепиховый кисель

1 л воды, 3 яблока, 0,5 стакана ягод облепихи, 0,5 стакана сахара, 1–2 ст. ложки картофельного крахмала.

Яблоки вымыть, нарезать дольками и проварить в небольшом количестве воды, пока они не размякнут, после чего вынуть из отвара и протереть через сито. Облепиху перебрать, промыть, обсушить и также протереть через сито. Соединить облепиху и яблоки, добавить сахар, влить яблочный отвар, все довести до кипения. Развести в холодной воде крахмал, влить в кипящий отвар,



размешать, довести до кипения, после чего снять с огня и остудить.



Яблоки со свеклой (вариант 1)

2–3 яблока, 2 свеклы, 3–4 ст. ложки сметаны, сахар.

Яблоки вымыть, обсушить, натереть на средней терке. Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Сметану соединить с сахаром и взбить. Яблоки и свеклу соединить, добавить сахар, перемешать и залить взбитой сметаной.



Яблоки со свеклой (вариант 2)

2 яблока, 2 свеклы, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Яблоки вымыть, обсушить, натереть на крупной терке. Свеклу отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко порубить и обжарить на растительном масле. Когда лук приобретет золотистый оттенок, добавить свеклу и немного потушить. Охладить, соединить с яблоками, посолить и поперчить, перемешать.



Яблочный суп (вариант 1)

2 яблока, 2 стакана простокваши или кефира, сахар, белые сухарики.



Яблоки очистить, удалить сердцевину, натереть на средней терке, залить кефиром или простоквашей, перемешать, добавить сахар по вкусу. Выдержать в холодном месте 15–20 мин. В тарелки с супом положить белые сухарики. Если сухариков нет, можно поджарить гренки из белого хлеба и подать их отдельно.



Яблочный суп (вариант 2)

2–3 яблока, 1 л молока, 100 г панировочных сухарей, 2–3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Молоко довести до кипения, но не кипятить. Панировочные сухари смешать с сахаром и корицей, залить горячим молоком и прокипятить. Снять с огня, заправить сливочным маслом. Яблоки вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Дольки яблок разложить по тарелкам и залить горячим молоком с сухарями и корицей.

Ореховый (хлебный) Спас



Бобы с орехами

200 г бобов, 60 г ядер орехов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, растительное масло, зелень, соль.

Бобы обжарить. Репчатый лук мелко порубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.



Соединить бобы и лук, слегка посолить, добавить измельченные орехи (любые), перемешать и подержать на огне еще 5–10 мин. Готовое блюдо выложить в салатник и посыпать мелко нарубленной зеленью с чесноком.



Крендель с колосками

Для теста: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 150 г сахара, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Дрожжи развести в теплом молоке с сахаром, добавить муку, растопленное масло, яйцо, немного соли и замесить крутое тесто. Поставить его в теплое место, дважды обмять. После того как тесто поднимется в третий раз, сформовать из него валик, отрезав небольшую часть для украшения. Валик уложить подковой или кренделем на смазанный маслом противень и оставить в тепле на 15–20 мин. Из отложенной части теста вылепить тонкие колоски. Крендель смазать взбитым желтком, украсить колосками. Колоски смазать взбитым белком. Поставить крендель в теплую духовку и выпекать до готовности при температуре 230–240° С.



Ореховая запеканка

200–300 г ядер орехов, 2–3 яйца, 3–4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молотых сухарей.



Орехи слегка обжарить, освободить от кожицы, растолочь или пропустить через мясорубку. Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки растереть с сахарным песком и маслом, после чего смесь взбить.

Добавить подготовленные орехи, просеянные молотые сухари и вновь хорошо перемешать. Белки взбить в крутую пену и в два приема ввести их в получившуюся смесь, осторожно перемешивая ее сверху вниз.

Форму для выпечки смазать маслом и посыпать сухарями, наполнить ее на $\frac{3}{4}$ объема смесью и запечь блюдо в духовке.



Ореховая запеканка с творогом

8–10 ядер грецких орехов, 100–120 г творога, 4–5 яиц, 6–8 шт. печенья, 3–4 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки изюма без косточек, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром, размягченным маслом, натертой лимонной и апельсиновой цедрой.

Ядра орехов слегка обжарить, охладить и измельчить. Печенье подсушить, измельчить и просеять.

В протертый творог положить растертые яичные желтки, немного соли и хорошо взбить лопаточкой или вилкой. После этого добавить орехи, распаренный изюм, измельченное печенье.

Все тщательно перемешать. Яичные белки взбить в крутую пену, в два приема ввести их в получившуюся массу, перемешать. Форму для выпечки смазать мас-



лом, присыпать сахаром, выложить в нее массу, поставить на водяную баню и варить около 1 ч.

Тит-грибник



Грибная икра

200–300 г соленых грибов, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец.

Репчатый лук мелко порубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Грибы ополоснуть проточной холодной водой. Соединить грибы и лук и пропустить их через мясорубку, добавить по вкусу перец и перемешать. В грибную икру можно положить также измельченное яйцо, сваренное вкрутую.



Грибные котлеты

10 свежих (100 г сушеных) грибов, 0,5 стакана свежего горошка, 3 ст. ложки муки, 4–5 ст. ложек растительного масла, 200 г риса, панировочные сухари, соль.

Свежие грибы очистить, отварить в соленой воде, откинуть на сито, мелко порубить. (Сушеные грибы ошпарить крутым кипятком, выдержать 10–15 мин, после чего отварить в соленой воде.) Рис промыть, перебрать, сварить из него вязкую кашу на воде. Грибы и рис перемешать, сформовать из этой смеси котлеты,

40 обвалять их в сухарях и обжарить. Зеленый горошек



сварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Муку растереть с растительным маслом, развести отваром из горошка, вскипятить, добавить горошек и поставить в горячую духовку на несколько минут. Котлеты подавать с получившимся гороховым соусом.



Грибные лепешки (вариант 1)

1 кг свежих грибов, 300 мл молока или сливок, 1,5 стакана молотых сухарей, 2–3 луковицы, 5 яиц, растительное масло, мука, соль.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко порубить. Репчатый лук нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Лук и грибы соединить, влить горячее молоко или сливки, добавить сухари, вбить яйца. Получившуюся массу тщательно перемешать, сформовать из нее лепешки, обвалять их в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон.



Грибные лепешки (вариант 2)

500 г грибов, 500 г лапши, 1 луковица, 2 яйца, 1,5 стакана молотых сухарей, сливочное масло, соль.

Репчатый лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Грибы очистить, промыть, нарезать, добавить к луку и жарить до тех пор, пока не выпарится влага, после чего посолить и перемешать. Лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг, но не промывать.



Перемешать лапшу с грибами, выложить ровным слоем в палец толщиной на доске. Сверху положить еще одну доску, смоченную водой, поставить сверху груз. Через 40 мин снять доску, разрезать массу на квадратики, обвалить каждый в яйцах и сухарях. Обжарить с двух сторон.



Лисички, тушенные в сметане

500 г свежих лисичек, 2 луковицы, 100 г сметаны, растительное масло, соль.

Грибы очистить, тщательно промыть, нарезать и прокипятить в подсоленной воде. Разогреть растительное масло и обжаривать в нем лисички до тех пор, пока не выпарится вся влага. Репчатый лук мелко нашинковать и отдельно обжарить до золотистого цвета. Соединить грибы и лук, перемешать, залить сметаной. Тушить до готовности.



Овощи с грибами

1 небольшой кабачок, 1–2 стручка сладкого перца, 4–5 средних свежих грибов, 3 помидора, 30–50 г зеленого лука, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Перец вымыть, очистить, каждый стручок разрезать на 6–8 кусочков и опустить на несколько секунд в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить. Кабачки очистить и нарезать небольшими дольками. Зеленый лук нарезать кусочками длиной 3 см. Свежие грибы



вымыть, очистить и нашинковать ломтиками. Овощи слегка обжарить отдельно друг от друга, сложить в кастрюлю, добавить помидоры, нарезанные дольками, перемешать и тушить под крышкой 20–25 мин.

Адриан и Наталья-овсяница



Медовая каша

3/4 стакана овсяных хлопьев, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки меда, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Влить в кастрюлю воду и молоко, вскипятить, посолить, добавить 1 ст. ложку меда, всыпать овсяные хлопья. Варить на слабом огне, помешивая, пока каша не загустеет. После этого поставить в духовку на слабый огонь на 10–15 мин. При подаче полить растопленным маслом и медом.



Овсяная каша с яблоками и морковью

6 ст. ложек овсяных хлопьев, 2 моркови, 2 яблока, 1 стакан изюма, сливочное масло, мед.

Овсяные хлопья замочить на ночь в холодной воде. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, обсушить, натереть на средней терке. Изюм распарить в крутом кипятке. Кашу варить в той же воде, в которой настаивались хлопья, вместе с мор-



ковью, яблоками и изюмом. Подавать со сливочным маслом и медом.



Пряная каша

2 стакана овсяных хлопьев, 1 л воды, 500 мл молока, 125 мл сливок, 6 ст. ложек сахара, тертая цедра одного лимона, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, соль.

Овсяные хлопья разварить в подсоленной воде, снимая время от времени пену. Затем влить молоко и варить, помешивая, примерно 15 мин. После этого положить сахар, кориандр, гвоздику и оставить на слабом огне еще на 10–15 мин. Снять с огня и залить сливками.

Куприян-картофельник



Драники со свинойной

5–6 клубней картофеля, 1 яйцо, 300–400 г свинины, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Картофель очистить, натереть на средней терке, вбить в получившуюся массу яйцо, положить соль по вкусу и поджарить оладьи на растительном масле.

Свинину нарезать на небольшие кусочки и поджарить на разогретой с маслом сковороде до готовности.

Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета.

дую их. Посыпать верхний слой жареным луком и поставить кастрюлю в духовку на 15–20 мин.



Запеканка с рыбой

10 клубней картофеля, 200 г филе любой рыбы, 3 луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, протереть через сито, заправить сметаной, маслом и сырыми яичными желтками. Филе рыбы мелко нарубить, припустить на масле и смешать с пассерованным луком. На сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить слой картофельного пюре, на него — рыбу, накрыть вторым слоем пюре, придав ему форму горки. Сверху посыпать сухарями, полить растопленным маслом и запечь в духовке.



Картофель с черносливом

4–5 клубней картофеля, 100 г чернослива без косточек, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок, мука, сахар, соль.

Картофель очистить, сварить на пару, протереть сквозь сито. Сливочное масло растереть с 3 яйцами и соединить с картофелем. Добавить сливки, соль, сахар по вкусу и столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Раскатать его ровным слоем, стаканом нарезать лепешки и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сформовать пирожки, смазать



их белком 1 яйца и обжарить. Готовые пирожки посыпать сахаром.



Картофельные котлеты

6–8 клубней картофеля, 2 яйца, мука, растительное масло, соль.

Картофель очистить и отварить. Воду слить, картофель обсушить и, не остужая, размять. Получившуюся массу остудить, вбить в нее сырые яйца и перемешать. Сформовать котлеты, обвалить их в муке и обжарить на масле.



Разноцветное пюре

10 клубней картофеля, 5 яиц, 2 ст. ложки шпината, 2 ст. ложки томатной пасты, соль.

Картофель очистить, отварить, приготовить из него пюре. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить и смешать с пюре. Разделить пюре на четыре части. Одну оставить белой, в другую положить протертый шпинат, в третью – томатную пасту, в четвертую – взбитые желтки. Уложить на блюдо, не смешивая.



Хворост из картофеля

7 клубней картофеля, 3 стакана муки, 0,5 стакана растительного масла, 2 яйца, мука, соль.



Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, воду слить. Картофель обсушить салфеткой и охладить, после чего протереть через сито. Добавить муку и яичные желтки. Белки взбить венчиком, влить в картофельную массу, осторожно ее вымесить и на столе, посыпанном мукой, раскатать в тонкий пласт. Нарезать ромбиками, сделать надрез посередине. Жарить в большом количестве горячего масла. Подавать с молоком или сметаной как самостоятельное блюдо либо как гарнир.

Корнилов день



Брюква в сметане

4 брюквы, 1 стакан сметаны, 50 г зелени петрушки или укропа, соль.

Брюкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Заправить сметаной, перемешать и прокипятить в течение 3–5 мин. Зелень петрушки или укропа вымыть, обсушить и порубить. Готовую брюкву посыпать зеленью.



Морковная похлебка с хвоей

3 крупные моркови, 2 ст. ложки пшена, 1 ст. ложка хвои, 1 л воды, соль.

Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, смешать с пшеном, залить водой и оставить



на 20–30 мин. После этого поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь до слабого и варить 10–15 мин. Затем снять кастрюлю с огня, всыпать измельченные хвойные иглы, накрыть крышкой и настоять 10–15 мин. Перед подачей посолить.



Редька с медом

1 крупная редька, 1 морковь, 2 ч. ложки меда, 1 ст. ложка простокваши.

Редьку очистить, тщательно промыть, натереть на крупной терке. Морковь вымыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой. Мед смешать с простоквашей, заправить этой смесью редьку и перемешать. Редьку выложить на блюдо горкой, а вокруг разместить морковь. По желанию редьку можно полить сливками.



Свекольная запеканка

4 свеклы, 4 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана манной крупы, 1 стакан творога, панировочные сухари, сливочное масло, сахар, соль.

Свеклу тщательно вымыть, обсушить, запечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Сварить на молоке сладкую густую манную кашу. Творог протереть через сито, смешать со свеклой и манной кашей, добавить сырые яйца, соль и сахар по вкусу. Смазать маслом форму, обсыпать сухарями и выложить в нее массу,

разровнять, посыпать сверху сухарями, полить растопленным маслом, затем запечь в духовке.



Суп с брюквой

1 брюква, 1 морковь, 3–4 клубня картофеля, 2–3 л воды, 250–300 мл молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки любой крупы, зелень, сметана, соль.

Брюкву промыть, очистить, залить водой, довести до кипения. Вынуть брюкву и мелко нарезать, затем снова положить в кастрюлю. Всыпать крупу (любую, по вкусу), прибавить сырые очищенные картофель и морковь, нарезанные тонкой соломкой, а также сливочное масло, посолить. Когда брюква почти сварится, влить молоко и варить до полной готовности. Подавать с измельченной зеленью и сметаной.

Никита-репорез



Закуска из репы

1 репа, 1 клубень картофеля, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны или майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Репу, картофель и морковь вымыть, отварить в кожуре отдельно друг от друга, остудить, нарезать кубиками. Огурцы ополоснуть, нарезать кубиками или тонкой соломкой. Все продукты соединить, поперчить, посолить по



вкусу, заправить сметаной (майонезом) и перемешать. Картофель можно заменить брюквой.



Окрошка с репой

2 репы, 0,5 кочана цветной капусты, 1 морковь, 2 свежих огурца, 2 яйца, $\frac{1}{3}$ стакана нарезанного зеленого лука, 1 л кваса, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сахара, соль.

Репу и морковь вымыть, отварить, охладить и очистить. Капусту разобрать на соцветия, сварить в подсоленной воде, охладить. Репу и морковь, а также свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Зеленый лук размять ложкой и слегка посолить, чтобы он стал мягким и дал сок. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разделить белки от желтков. Белки порубить, а желтки растереть с горчицей. Зеленый лук соединить с желтково-горчичной смесью, сметаной, сахаром, солью, перемешать, развести квасом, положить нарезанные репу, морковь и цветную капусту.



Репник

4 репы, 2 яйца, 1 ч. ложка манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, молоко, соль.

Репу вымыть, очистить, мелко нарезать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и размять, пока репа не остыла. Затем растереть ее с маслом. Всыпать манную крупу, ввести яйца, тщательно перемешать и развести молоком до консис-

тенции густой сметаны. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в духовку и запечь до готовности.



Капустинские вечерки



Ералаш

1 средний кочан капусты, 6 клубней картофеля, 5 луковиц, 2–3 помидора, 1 головка чеснока, зелень петрушки и укропа, растительное масло, соль.

Из кочана удалить кочерыжку и отварить его целиком в подсоленной воде. Картофель очистить, отварить, нарезать кружочками. В растительном масле обжарить сначала картофель, затем лук, нарезанный кольцами, и помидоры, нарезанные дольками. Мелко порубить чеснок, петрушку и укроп. Кочан капусты разобрать и каждый лист пересыпать чесноком, петрушкой и укропом.

На капусту положить подготовленные картофель и помидоры. Сверху посыпать чесноком, укропом, петрушкой и луком. Накрыть посуду крышкой, разогреть и подавать прямо на сковороде.



Заварная капуста

1–1,5 кг белокочанной капусты (1 кочан), 1 л воды, 1 свекла, 100 г корок ржаного хлеба, 1 ч. ложка семян укропа, 2–3 дольки чеснока, лавровый лист, 1 стручок красного жгучего перца, соль.



Кочан капусты разрезать на 4 части, добавить семена укропа, чеснок, нарезанную свеклу, красный стручковый перец, лавровый лист, залить кипящей соленой водой.

Накрыть деревянным кругом, прижать гнетом. Когда рассол остынет, опустить в него хлебные корки и поставить капусту в теплое место на 3 дня.



Закуска из капусты (вариант 1)

1 кг белокочанной капусты, 2 яблока, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса, соль.

Капусту нарезать соломкой, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 10–15 мин. Затем выложить на дуршлаг, обсушить, добавить соль, растительное масло, уксус (или лимонный сок), перемешать. Яблоки вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками, положить в закуску и снова перемешать.



Закуска из капусты (вариант 2)

1 кг белокочанной капусты, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сока красной смородины, 1 ст. ложка меда, соль.

Капусту тонко нашинковать, слегка посолить, отжать руками, чтобы она дала сок. Лимонный сок, сок смородины и мед перемешать, заправить этой сме-

сю капусту. Подержать на холоде 20–30 мин. Перед подачей можно залить сметаной, взбитой с сахаром.



Капустная запеканка

1 средний кочан капусты, 4 клубня картофеля, 2 помидора, 4 яйца, 2 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, панировочные сухари, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Капусту нашинковать, потушить со сливочным маслом и посолить. Картофель очистить, отварить в слегка подсоленной воде, нарезать тонкими ломтиками. Петрушку порубить.

Помидоры нарезать кружочками. Выложить на противень слоями капусту, помидоры и картофель, посыпать петрушкой, затем вновь уложить слой помидоров, посыпать петрушкой и сухарями, накрыть оставшейся капустой, добавить немного воды и запечь в духовке.

Когда испарится вода и поверхность запеканки подсохнет, залить взбитой смесью яиц и молока, подрумянить.



Капустная похлебка

0,5 кочана капусты, 500 мл воды, 1 л кислого молока, 2 ст. ложки муки, тмин, соль.

Капусту нашинковать, отварить в воде с солью и тмином. Кислое молоко размешать с мукой, чтобы



не осталось комков, и этой заправкой загустить похлебку. Довести до кипения и подержать на слабом огне 10–15 мин.

Закутать кастрюлю в теплое одеяло и настоять похлебку в течение 1 ч.

Дмитриевская родительская суббота



Клюквенный кисель

400 г клюквы, 100 г сахара, 4 стакана воды, 40 г картофельного крахмала.

Ягоды перебрать, промыть, обсушить, отжать сок. Выжимки залить водой, довести до кипения, отвар тщательно процедить.

Крахмал развести в небольшом количестве воды. Процеженный отвар поставить на огонь, положить сахар, довести жидкость до кипения, влить тонкой струйкой крахмал, постоянно помешивая, снять с огня и охладить. Добавить сок и перемешать.



Коливо (поминальная кутья)

300 г риса, 100 г изюма, мед.

Рис перебрать, промыть, отварить до готовности. Изюм промыть, ошпарить, отварить в небольшом количестве воды. Мед (по вкусу) развести горячей водой.

Рис и изюм соединить, хорошо перемешать, полить водой с медом, снова перемешать, остудить.



Морковный кисель

1 кг моркови, 100 г меда, 2 ст. ложки картофельного крахмала, корица.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, залить небольшим количеством воды, довести до кипения. Отвар процедить, добавить в него мед и корицу, еще раз довести до кипения, снять пену, положить морковь и варить, пока масса не загустеет. После этого влить 3–4 стакана воды, прокипятить 10–15 мин, добавить крахмал, разведенный водой, довести до кипения и остудить.



Овсяный кисель

1 стакан овсяных хлопьев, 1 корка ржаного хлеба, соль.

Овсяные хлопья залить небольшим количеством воды, положить хлебную корку и поставить в теплое место. Когда масса забродит, процедить ее, хлопья растереть, добавляя понемногу кипяченую воду (около 0,5 стакана). Поставить на огонь, довести до кипения, посолить. Подавать горячим.

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ



Баба кружевная

500 г муки, 500 г сахара, 50 г дрожжей, 10 яиц, 0,5 стакана молока, сливочное масло.

Для сиропа: 200 г сахара, 200 мл воды.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить муку, разведенную в молоке с дрожжами, перемешать. Взбивать в течение 1 ч. Белки взбить в стойкую пену, добавить к желткам с мукой, осторожно перемешать и выложить в форму. Дать подойти, поставить в духовку и выпекать до готовности.

Приготовить сироп: соединить сахар и воду, поставить на огонь и кипятить на слабом огне, пока сахар не растворится. Снять с огня и охладить до комнатной температуры. Пропитать бабы, начиная с доньшка. В сироп можно добавить ром, коньяк или ликер. Верх бабы можно украсить орехами, цукатами, вареньем, повидлом или черносливом.

Обратите внимание! Пока тесто бродит, его необходимо оберегать от сквозняков и не переставлять с места на место. Форму нужно обильно смазать маслом, присыпать мукой и заполнять не более чем до половины высоты. В духовку ставить, когда тесто поднимется до краев формы. Выпекать бабу при температуре 180° С. Если верх бабы зарумянился, а середина еще сырая, накрыть изделие влажной

56 бумагой или фольгой. Готовую бабу, не извлекая из

формы, надо положить вверх дном на застеленную бумагой подушку, остудить и только после этого вынимать.



Баба тюлевая

4 стакана муки, 3 стакана сахара, 70 г свежих дрожжей, 1–3 стакана молока, 10 яиц, сливочное масло, ванилин, соль. Для сиропа: 300 г сахара, 300 мл воды.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром в густую пену. Дрожжи растворить в молоке. Соединить желтки, муку, дрожжи с молоком, ванилин, немного соли, белки и взбивать, не останавливаясь, 2 ч. Тесто выложить в смазанные маслом формы, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, поставить в духовку и выпекать до готовности. Готовые бабы пропитать сиропом и украсить. (См. советы, данные в предыдущем рецепте.)



Желейные яйца

1 л фруктового сока, 300 г сахара, 50 г желатина, целая яичная скорлупа — по необходимости.

Желатин залить теплой кипяченой водой и оставить на 2 ч. Когда желатин набухнет, поставить его на водяную баню и держать до тех пор, пока он не растворится полностью. Фруктовый сок соединить с сахаром и, постоянно помешивая, нагревать до тех пор, пока сахар не растворится. Снять с огня и остудить. В получившийся сироп ввести желатин. Приготовить несколько яиц.



В каждом с обоих концов пробить небольшие отверстия, вылить через них белок и желток. Заклеить одно из отверстий пластырем, а через другое влить фруктовый сироп с желатином. Поставить подготовленные яйца в холодильник. Когда желе застынет, опустить яйца на 30 с в горячую воду и снять скорлупу.



Кулич быстрого приготовления

4 стакана муки, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйца, растопленное масло, сахар, немного соли, муку и перемешать. Выложить тесто в смазанные маслом формы, заполнив их наполовину, поставить в теплое место на 3–4 ч. Когда тесто поднимется, поставить в духовку и выпекать до готовности.



Кулич пасхальный

Для теста: 5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков, 0,5 стакана ядер миндаля, 0,5 стакана изюма, 1 ч. ложка соли, 100 г дрожжей, ванилин.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

Сливки слегка разогреть, развести в них дрожжи, добавить половину муки, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 ч. Желтки растереть добела с сахаром, добавить размягченное масло и



растереть. Изюм перебрать, промыть, ошпарить кипятком. Миндаль измельчить. Когда опара подойдет, ввести растертые желтки, орехи и изюм, тесто перемешать, добавить оставшуюся муку, немного соли, ванилин, тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вымесить его еще раз и снова дать подняться.

Сформовать из теста шар, положить его в форму, которая выстлана промасленной бумагой. Форма должна быть заполнена не более чем на $\frac{1}{3}$ высоты. Поставить кулич в разогретую духовку и выпекать 60–70 мин при температуре 200–220° С. Когда верх изделия зарумянится, накрыть его мокрой бумагой. Готовый кулич вынуть из формы, остудить и смазать глазурью.

Чтобы приготовить глазурь, сахар залить горячей водой, размешать и держать на слабом огне, постоянно помешивая и снимая пену, пока жидкость не загустеет. Зачерпнуть немного сиропа и опустить его в холодную воду. Если из остывшего сиропа можно сформовать мягкий шарик, он готов. Снять с огня и остудить. Белок взбивать до тех пор, пока он не увеличится в объеме в 3–4 раза. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой сироп, добавить лимонный сок и размешивать до получения однородной массы. Поставить глазурь на слабый огонь и, помешивая, нагреть до 60° С. После этого глазурь сразу же нанести на кулич.



Пасхальный барашек

1,3 кг муки, 750 г сливочного масла или маргарина, 400 г сахара, 2 яйца, 5–6 г соды, 2 г соли, 1 пакетик ванилина.

Размягченное масло (или маргарин) соединить с сахаром и растереть так, чтобы сахар полностью



растворился. Добавить яйца, соль, ванилин, соду, муку и замесить песочное тесто. На слегка подогретый противень положить фольгу или промасленную бумагу. Тесто положить в кондитерский мешок и нарисовать на фольге барашка. Поставить в теплую духовку и выпекать до готовности.



Творожная пасха

800 г жирного творога, 60–65 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки сметаны, 250 мл сливок, 5 яичных желтков, 0,5 стакана изюма без косточек, 0,5 стакана ядер орехов, сахар.

Для соуса: 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Творог протереть через сито, добавить размягченное масло, сметану и сахар по вкусу. В отдельной посуде взбить желтки с 5 ст. ложками сахара, добавить сливки, поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет.

Слегка остудить и смешать с творогом. Затем положить распаренный изюм и измельченные орехи и перемешать. Плотнo утрамбовать в специальную форму или пиалу и дать отстояться. Готовую пасху вынуть, перевернув форму на блюдо, и полить сливочным соусом.

Чтобы приготовить соус, надо смешать сливки, сахар и крахмал, поставить смесь на слабый огонь и, постоянно помешивая, варить до тех пор, пока соус не загустеет.

Обратите внимание! 1. Традиционная пасха должна иметь форму пирамиды с усеченным верхом. 2. Творог перед приготовлением надо отжать под прессом, чтобы удалить лишнюю влагу. 3. Чем мельче сахарный песок, тем лучше получается пасха. 4. В конце при-

готовления пасху надо выдержать под гнетом на холоде, ибо она должна быть плотной.



Шоколадная пасха

500 г творога, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки какао, ванилин, 1–2 кусочка шоколада, соль.

Размягченное сливочное масло растереть деревянной ложкой до консистенции густой сметаны. Добавить сахар, немного соли, ванилин и порошок какао, тщательно перетереть. Творог протереть через сито, положить сметану, перемешать и небольшими порциями ввести в масляную смесь. Снова перемешать. Когда масса приобретет равномерный шоколадный цвет, положить ее в форму и прижать гнетом. Выдержать в холодном месте до тех пор, пока пасха не уплотнится. Готовую пасху переложить на тарелку и посыпать тертым шоколадом.



Царская пасха

1 кг творога, 400 г сливочного масла, 200 мл сливок, 5 яичных желтков, 2 стакана сахара, 1,5 стакана цукатов или изюма, ванильный порошок.

Сливочное масло растереть до бела. Желтки растереть с сахаром и ванильным порошком, соединить с маслом и перемешать. Творог протереть через сито. Сливки взбить в крутую пену. Все продукты соединить, акку-



ратно перемешать, добавить цукаты или распаренный изюм, еще раз перемешать и выложить в форму.

Окрашивание яиц

Прежде чем приступать к окрашиванию яиц, их нужно обезжирить. Для этого яйца необходимо тщательно вымыть в растворе питьевой соды и сварить вкрутую в подсоленной воде, следя за тем, чтобы они не потрескались.

Первый способ. Луковую шелуху промыть, затем положить в горячую воду и варить в течение 30 мин. После этого отвар процедить, положить в него вареные яйца и подержать их на слабом огне до тех пор, пока они не приобретут нужный оттенок.

Второй способ. Приготовить разноцветные линияющие нитки или кусочки ткани, обмотать ими яйца, завернуть их в марлю, чтобы нитки или тряпочки не соскользнули, залить теплой водой, довести до кипения и варить 10–20 мин. На готовых яйцах должен получиться мраморный рисунок.

Третий способ. Приготовить пищевую краску в соответствии с инструкцией, приведенной на пакетике, выдержать в ней яйца, промокнуть салфеткой, не остужая, поставить в специальную подставку и разрисовать тонкой акварельной кисточкой, после чего смазать растительным маслом.

Четвертый способ. Приготовить несколько листиков петрушки, смочить их водой, прилепить к скорлупе, сверху обмотать линияющим кусочком ткани, закрепить его и варить 10–15 мин. Остудить и только после этого удалить ткань. На окрашенной скорлупе должен получиться белый листик.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
От Рождества Христова до Дмитриевской родительской субботы	10
Пасхальный стол	56

ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Технический редактор К. В. Силаева

Редактор Е. А. Адаменко

Корректор И. Г. Иванова

Художник А. Ю. Котова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменнов ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:

Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,

Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКТ Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 20.12.2006

Формат 70х100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 57

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org